


### Ⅲ-③切麩粥（碁子麵）

区 分	小麦粉を練ったもの	
現代中国名	切面粥 (qiē miàn zhōu) 又は碁子面 (qí zǐ miàn)	
現代日本名	現代に該当するもの無し(室町時代にはあり)	
材 料	小麦粉。 臙 (肉製スープ)。	
道 具	甑…蒸し器 筴	
調理方法	   <p>1. 小麦粉をしっかり揉む</p> <p>2. 適当な大きさに分ける</p> <p>3. 小指の太さに伸ばす</p> <p>1. 小麦粉に少量の水を加え、しっかりと揉む…水は40%位</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>日本の手打ちうどんと同様に、体重を掛けて掌で強く捏ね、グルテンを形成させ、熟成した生地を指先で軽く揉む</li> </ul> <p>2. 適当な大きさに分ける…にぎりこぶし大に</p> <p>3. 小指の太さに伸ばす</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>グルテンが形成され柔らかくなり、指先で小指の太さになるまで揉み延ばす</li> </ul> <p>4. 乾いた小麦粉の中で転がす</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>小麦粉の中で指先で転がしうどんの打ち粉のように麵の表面に粉を付ける</li> </ul>    <p>5. 箸の太さまで延ばす</p> <p>6. 碁石大に切る</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>細く伸ばした生地を指で2cm位にちぎるが伸びてきれいには切れない手の平の上又は板の上で親指を使い押さえることになるのだが</li> <li>原文は「截断」、水引、饅頭の「断」とは異なっている</li> <li>「切麩粥」ということをふまえると刃物を使って切るのではないか</li> <li>形は丸い碁石、碁盤の目のように四角にもなる</li> </ul> <p>7. 余分な小麦粉は払い落とす</p>	

	 <p>8. 甑で蒸す</p>	 <p>9. 蒸しあがり</p>	 <p>10~11. 筵に広げ冷やす</p>  <p>食べる時</p>
<p>性 質</p>	<p>8. 甑（こしき）に入れて蒸す        ・澱粉をα化、旨味を保持し、調理するとき煮くずれないように。        9. 蒸気が上がってベトつくようになったら火からおろす        10. 日陰に置いたきれいな筵の上に薄く広げる        11. くっつかないように揉みながら冷やす        12. これを袋に入れて保存する        13. 食べるときは沸いた湯で煮て、臍（肉製スープ）を掛けて食べる</p> <p>歯ごたえがあって、ベタつかない        冬の時期には10日保存がきく        ・現在の冷蔵庫でも10日保存出来る</p>		
<p>解 説</p>	<p>中国の水…硬水である。        「切麺粥」…包丁切り麺の始まりではないか        蒸し麺の始まり…「甑」中国では4000年前よりある        日本の「碁子麺」…庭訓往来（室町時代初期）に初見あり。これは1843年に刊行された「貞丈雑記」によると「小麦粉をこねて竹筒で碁石状に押し切り、茹でて豆の粉をふりかけた食である」とされている。        また、幕末木曾開田で正月に蕎麦の碁子麺を食した記録が残っている。</p>		